

Noisettins (biscuits de Noël)

Bonjour à toutes et tous

Réaliser des biscuits de Noël et particulièrement des bredeles est une tradition que j'ai acquis depuis l'ouverture du blog. En effet, dès que l'on s'intéresse à la cuisine au fil des saisons, difficile d'échapper à cette tendance qui envahi les blogs fin novembre/début décembre. Depuis, ces bredele régale mes petits gourmands et mes proches tout au long de décembre, ainsi que mes collègues à qui je dédie un dimanche après midi de préparation de biscuits. Cela amène de la joie, du contentement, cette pointe de gourmandise qui fait toujours plaisir. Donc si vous ne le pratiquez pas déjà, je ne peux que vous inviter chaleureusement à ce partage ☐

Il y en a déjà une petite collection de bredele sur le blog mais chaque année j'en découvre de nouvelles. J'aimerais aujourd'hui vous partager une recette dénichée l'année dernière : les Noisettins. Ce sont des biscuits très [noisette](#), que j'ai trouvés sur le blog d'[Adeline cuisine \(source ici\)](#), préparés très (très) facilement, et idéaux pour une préparation à 4 mains. Côté dégustation, ils sont moelleux ou croquants selon le temps de cuisson, riches en noisette, de vrais délices.

Allant en refaire d'ici peu, voici la recette – identique à celle du blog source – Les délicieux classiques sont faits pour être partagés. ;) Bonne journée!



- NOISETTINS -
(BISCUITS DE NOËL)

Recette : Noisettins (biscuits de Noël)

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 150 g de farine
- 100 g de sucre roux ou de cassonade
- 125 g de beurre pommade (i.e. laissé dehors pendant une bonne heure)
- 1 œuf
- 100 g de noisettes en poudre
- 15 à 20 noisettes entières (1 par biscuit)

Réalisation

- Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne une texture de crème.
- Ajoutez l'œuf à cette préparation puis mélangez bien afin de retrouver une texture bien homogène.
- Incorporez la farine et la poudre de noisette.
- Formez des petites boules de pâte (taille noix) puis disposez les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- Disposez une noisette entière au centre en l'enfonçant à moitié
- Enfournez pour 12 à 15 minutes à 180°C.

Laissez bien refroidir avant de déguster.

Astuces :

- *Conservation* : Aisément deux semaines dans une boîte
 - *Variante* : incorporez 1/2 cuillerée à café de levure chimique pour une texture plus sablée.
 - *Encore plus de noisette* : Si vraiment vous adorez la noisette, n'hésitez pas à torréfier votre poudre de noisette à la poêle avant de l'utiliser.
-